GASTROBACK®

Bedienungsanleitung
Design Grill-Barbecue Advanced

Art.-Nr. 42534 Design Grill-Barbecue Advanced

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Grill-Barbecue Advanced kennen lernen 4
Sicherheitshinweise 6
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 6
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 8
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr 9
- Antihaftbeschichtung 9

Technische Daten 10
Eigenschaften Ihres neuen Grills 10
- Kippvorrichtung 10
- Stufenloser Temperaturregler 11
- Die Zeitschaltuhr verwenden 11
- Höhenverstellung 11

Bedienung 12
- Erste Inbetriebnahme 12
- Ausheizen 13
- Verwendung 13
- Mit geöffnetem Deckel arbeiten 14
- Mit geschlossenem Deckel arbeiten 15
- Sandwiches zubereiten 16
- Nach der Arbeit 16

Tipps für beste Ergebnisse 17
- Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen 17
- Tipps für die Zubereitung von Sandwiches 19
- Den Garzustand von Steaks prüfen 19

Pflege und Reinigung 20
- Das Gerät reinigen 20

Aufbewahrung 21
Entsorgungshinweise 22
Information und Service 22
Gewährleistung/Garantie 22
Rezeptideen 23

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Grill-Barbecue Advanced entschieden haben!

Ihr neuer Grill gibt Ihnen mit seinem praktischen Aufbau neue Möglichkeiten bei der Zubereitung Ihrer Grillgerichte. Durch den beheizten, schwenkbaren Deckel werden Ihre Lebensmittel besonders schnell und gleichmäßig gegart, ohne dass Sie unnötig hohe Temperaturen einstellen müssen. Nicht nur Steaks und Würstchen gelingen perfekt, sondern auch die Zubereitung von Sandwiches und das Toasten und Überbacken von Broten und Baguettes wird nun Ihren Speisezettel bereichern. Um immer beste Ergebnisse zu erhalten, kann die erforderliche Grilltemperatur stufenlos geregelt werden.

Da Sie außerdem zum Garen kein zusätzliches Fett zugeben müssen, macht der neue Design Grill-Barbecue Advanced es Ihnen leicht, den Empfehlungen einer modernen Ernährung gerecht zu werden.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Grills nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Grill.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren Design Grill-Barbecue Advanced kennen lernen!

Kabelaufwicklung
(nicht sichtbar)

Patentierte Höhenverstellung des Deckels, mit LOCK und OPEN Vorrichtung

2.400 Watt Leistung

Kippvorrichtung
Angle (geneigt)
Flat (waagerecht)

15 Minuten Timer

Stufenlos einstellbarer Temperaturregler

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen), um eine Beschädigung der Tischplatte durch Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.

Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem

Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät **NICHT** unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Überhitzung).

Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

• Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

• Niemals auf die Grillfläche greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) auf die Grillfläche halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Entnehmen Sie die Lebensmittel nach dem Garen zum Beispiel mit einer Grillzange aus Kunststoff.

• Feuchte, frische Lebensmittel spritzen und heißer Dampf entweicht, wenn Sie auf die heiße Grillfläche aufgelegt werden. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Grillflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Bratensaft.

• Niemals den heißen Grill bewegen, kippen oder gar senkrecht aufstellen. Öffnen Sie auch den Deckel vorsichtig, so dass das Gerät dabei nicht nach hinten kippt. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie die Tropfschale herausnehmen. Heiße Flüssigkeiten (Fett, Saft) aus dem Grillgut können andernfalls auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Verriegeln Sie immer zuerst die Höhenverstellung des Deckels, bevor Sie das Gerät am Griff hochheben (Position LOCK; siehe: ›Höhenverstellung‹). Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie es bewegen wollen. Entriegeln Sie die Höhenverstellung vor jeder Inbetriebnahme des Gerätes (Position OPEN). Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.

• Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.

• Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

• Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

• Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
  – Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  – Bauernhäusern
  – durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
  – Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

• Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.

• Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

• Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen.

Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

• Niemals das Gerät ohne die Tropfschale betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität zu vermeiden!

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der Design Grill-Barbecue Advanced dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Grillflächen werden zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Das Gerät kann bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

• Außer den Grillflächen können auch Tropfschale, Rahmen der Grillfläche, Deckel und Gehäuse des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie Lebensmittel auflegen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen. Lassen Sie keine Gegenstände (Beispiel: Grillbesteck) auf der heißen Grillfläche liegen.

• Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen, die Tropfschale ausleeren oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.

• Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) und hochprozentigen alkoholischen Getränken betreiben. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**

Antihaftbeschichtung

Die Grillflächen Ihres Grills sind mit einer Corflon Antihaftbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Grillflächen. Durch die Lebensmittel können eventuell leichte Verfärbungen auftreten, die aber die Funktion der Beschichtung nicht beeinträchtigen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

• Reiben Sie die Antihaftbeschichtungen vor der ersten Verwendung einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.

• Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.

• Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitze-beständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den Grillflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihaftbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.

• Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die Grillflächen leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die Grillflächen mit einem weichen Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 42534 Design Grill-Barbecue Advanced
Stromversorgung:	220 – 240V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	2.000 – 2.400 W
Länge des Netzkabels:	ca. 150 cm
Gewicht:	ca. 9,5 kg
Abmessungen:	ca. 455 x 565 x 225 mm (B x T x H)
Größe der Grillfelder:	ca. 395 x 310 mm
Prüfzeichen:	CE

Eigenschaften Ihres neuen Grills

WARNUNG: Ihr neuer Design Grill-Barbecue Advanced dient zum Garen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Grillflächen, und lassen Sie keine Lebensmittel auf den Grillflächen verkohlen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen auf, um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden.

Kippvorrichtung

Der Grill ist mit einer Kippvorrichtung ausgerüstet. Dadurch können Sie die Neigung der Bodenplatte verringern. Würste rollen dann nicht so leicht von der Grillfläche herunter; dick belegte Burger oder Sandwiches kippen nicht um. Drehen Sie einfach den Kippregler vorn am Grill (linker Drehkopf) in die gewünschte Position. (ANGLE oder FLAT)

WARNUNG: Bringen Sie die Kippvorrichtung immer zuerst in die gewünschte Position (ANGLE oder FLAT) bevor Sie das Gerät einschalten und Nahrungsmittel auflegen. Drehen Sie den Kippregler nicht während des Betriebs auf die Stellung ANGLE (gekippt)! Dabei könnten heißes Fett und Bratensaft herauslaufen und Verbrühungen und Sachschäden verursachen.

• ANGLE: Die Grillfläche ist leicht gekippt, damit Fett und Bratensaft besser abfließen. Verwenden Sie diese Position nur, wenn Sie mit geschlossenem Deckel arbeiten wollen.

• FLAT: Die Grillfläche liegt waagerecht. Verwenden Sie diese Position, damit die Nahrungsmittel nicht herauslaufen, umfallen oder herunterrutschen: Für Würste, Pfannkuchen, Eier und dicke Sandwiches.

WICHTIG: Verwenden Sie immer die Einstellung FLAT, wenn Sie mit geöffnetem Deckel arbeiten.

Stufenloser Temperaturregler

Der Tischgrill ist mit einem stufenlos einstellbaren Temperaturregler (rechter Drehknopf) ausgestattet, um für eine Vielzahl verschiedenster Nahrungsmittel geeignet zu sein. Passen Sie die Grilltemperatur mit dem Temperaturregler an Ihre individuellen Wünsche an.

• Wenn Sie den Temperaturregler auf SEAR stellen, dann wird eine optimale Temperatur für Fleisch und ähnliche Nahrungsmittel erreicht.

• Die Einstellung SANDWICH dient zum Toasten von Sandwiches.

Die Zeitschaltuhr verwenden

Mit der Zeitschaltuhr (mittlerer Drehknopf) können Sie die Vorheizzeit oder die Grillzeit überwachen. Sie können Zeiten von 1 bis 15 Minuten einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Klingel.

WICHTIG: Die Heizung des Grills wird durch die Zeitschaltuhr nicht beeinträchtigt. Der Grill heizt auch nach dem Ablauf der Uhr weiter.

1. Drehen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr zunächst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um das Uhrwerk aufzuziehen. Drehen Sie den Drehknopf dann auf die gewünschte Zeit zurück.

Höhenverstellung

Der Deckel des Tischgrills kann mit der Höhenverstellung auf die Dicke des aufgelegten Grillguts eingestellt werden, damit empfindliche Nahrungsmittel beim Grillen nicht zerdrückt werden (Beispiele: Fisch, Burger oder Gemüse). Außerdem können Sie den Grill dadurch wie einen Toaster zur Zubereitung von Sandwiches verwenden. Der Deckel wird durch die Höhenverstellung in verschiedenen Abständen über der unteren Grillfläche gehalten: bis zu etwa 9 cm (Position HIGH).

Der Schieber der Höhenverstellung befindet sich auf der rechten Seite am Metallbügel des Deckels.

Hinweis: Der Deckel des Tischgrills kann mit dem Schieber der Höhenverstellung verriegelt werden (Position LOCK) und lässt sich dann nicht mehr öffnen. Die Position LOCK ist zum Transport und zur Aufbewahrung gedacht. Stellen Sie den Schieber vor jeder Verwendung des Geräts immer zuerst auf OPEN. Versuchen Sie **niemals** den Deckel mit Gewalt zu öffnen.

Hinweis: Um Energie und Zeit zu sparen, sollten Sie den Deckel zum Vorheizen des Grills immer ganz geschlossen halten (Schieber der Höhenverstellung auf Position OPEN). Stellen Sie die erforderliche Höhe für den Deckel erst ein, nachdem Sie die Nahrungsmittel aufgelegt haben.

1. Stellen Sie den Schieber der Höhenverstellung vor jeder Verwendung des Tischgrills zuerst auf OPEN.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! – Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen an. **Alle Teile, besonders der Deckel und die Außenseiten des Geräts, werden während des Betriebs sehr heiß!**

2. Fassen Sie mit der linken Hand den Griff des Deckels und halten Sie den Deckel in der gewünschten Position über das Grillgut. Halten Sie den Deckel dabei mit einer Hand am Griff fest.

3. Schieben Sie den Schieber mit der rechten Hand ohne Gewaltanwendung nach hinten (Richtung Scharnier), bis Sie einen deutlichen Anschlag spüren.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel weiter absenken wollen, dann halten Sie den Deckel am Griff fest und ziehen den Schieber dementsprechend ein kleines Stück weiter nach vorn zu sich heran.

4. Lassen Sie den Griff langsam los; der Deckel bleibt in der eingestellten Position stehen. Durch die Oberhitze des Deckels schmelzen Käse und andere Zutaten von Sandwiches und ähnlichen Speisen und die Nahrungsmittel werden auf der Oberseite knusprig gebräunt.

Bedienung

Erste Inbetriebnahme

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, stellen Sie es auf eine geeignete hitzebeständige und ebene Arbeitsfläche (siehe: Allgemeine Sicherheitshinweise).

2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Preisschilder. **Entfernen Sie NICHT die Warnhinweise oder das Typenschild.**

3. Stellen Sie die Höhenverstellung rechts am Grill auf OPEN, öffnen Sie den Deckel und vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen oder kleben.

WARNUNG! Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang unbedingt den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

Hinweis: Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung sollten Sie die Grillflächen kurz reinigen (siehe: ›Reinigung‹). Wischen Sie dazu die Grillflächen mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch ab.

4. Benetzen Sie ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Grillflächen ab. Die Antihaftbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

Hinweis: Beim **ersten Aufheizen des fabrikneuen Geräts** kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und unbedenklich.

Um Ihre Nahrungsmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ausheizen. Sollte der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftreten, dann schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt Reinigung. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Sie können das Gerät mit zurück geklapptem Deckel oder geschlossenem Deckel verwenden. Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer schließen, um die Garzeit dadurch zu verkürzen und Energie zu sparen.

Ausheizen

1. Nehmen Sie den Grill in Betrieb, wie im Abschnitt ›Verwendung‹ beschrieben. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe (SEAR) und warten Sie etwa 15 Minuten.

2. Stellen Sie den Temperaturregler danach auf die gewünschte Position und warten Sie einige Minuten bei geöffnetem Deckel bis die Bereitschaftsanzeige erlischt. Das Gerät ist jetzt für das Auflegen des Grillguts bereit.

Verwendung

Bevor Sie mit dem kochen beginnen, verbinden Sie das Stromkablel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose.

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! – Fassen Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen an. Auch der Deckel und die Außenseiten des Geräts können während des Betriebs heiß werden!

Sie können den Tischgrill als offenen Barbecue-Grill (mit zurück geklapptem Deckel) oder geschlossen als Kontakt-Grill verwenden. Nach Möglichkeit sollten Sie den Deckel jedoch schließen, um einen unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.

1. Machen Sie das Gerät zuerst betriebsbereit. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung unter dem Boden des Grills ab.

Stellen Sie den Grill auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: ›Allgemeine Sicherheitshinweise‹). Wenn Sie den Grill geöffnet betreiben wollen, dann schaffen Sie auf der Rückseite des Grills ausreichend Platz (mindestens 50 cm), damit Sie den Deckel ganz nach hinten klappen können.

Drehen Sie bei Bedarf den Kippregler auf die gewünschte Position (siehe: ›Kippvorrichtung‹). Wenn Sie den Grill geöffnet betreiben wollen, dann muss der Kippregler auf die Position FLAT (waagerecht) gestellt werden.

Schieben Sie danach die Höhenverstellung rechts am Metallbügel des Grills auf die Stellung OPEN (siehe: ›Höhenverstellung‹), um den Deckel zu entriegeln. Vergewissern Sie sich, dass die Grillflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Grillflächen liegen.

Fassen Sie die Tropfschale am Griff und stecken Sie die Tropfschale vorn links in die Aussparung unter der Grillfläche des Bodens. Drücken Sie die Tropfschale an, bis diese merklich einrastet.

WARNUNG! Niemals das Gerät betreiben, wenn die Tropfschale nicht richtig eingesteckt ist. Heißes Fett und Bratensaft könnten sonst auslaufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen. Fassen Sie den heißen Grill ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienungselementen (Handgriff, Regler, Höhenverstellung) an. Niemals die Grillflächen oder andere heiße Bauteile des Geräts berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230/240 V, 50/60 Hz, Wechselstrom (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Schließen Sie den Deckel, damit der Grill beim Vorheizen schneller die eingestellte Betriebstemperatur erreicht.

3. Stellen Sie den Kippregler der Bodenplatte (linker Drehknopf) auf die gewünschte Position: FLAT = waagerecht, ANGLE = geneigt. (Siehe: ›Kippvorrichtung‹)

4. Schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein. Die rote Netzkontrolllampe (HEATING) leuchtet auf. Die Höhenverstellung sollte dazu auf Position OPEN eingestellt sein.

5. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position, um den Grill möglichst schnell vorzuheizen. SEAR für Fleisch und ähnliche Nahrungsmittel, SANDWICH für Sandwiches.

Hinweis: Die rote Netzkontrolllampe schaltet sich während des Betriebs mehrfach ein und aus. Dadurch wird lediglich angezeigt, dass der Grill die eingestellte Temperatur einhält.

Mit geöffnetem Deckel arbeiten

Wichtig: Wenn Sie den Grill geöffnet verwenden wollen, dann stellen Sie den Kippregler des Grills immer auf die Position FLAT (waagerecht).

1. Machen Sie den Tischgrill betriebsbereit, wie im Abschnitt ›Verwendung‹ beschrieben.

2. Vergewissern Sie sich, dass der Kippregler auf die Position FLAT (waagerecht) gestellt ist.

3. Warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist und die rote Netzkontrolllampe (HEATING) verlischt.

4. Schließen Sie den Deckel (Höhenverstellung in Position OPEN) und drehen Sie den Drehknopf der Aufklappvorrichtung (links am Deckelscharnier) dann in die senkrechte Position. (OPEN Grill)

5. Fassen Sie dann den Deckel am Handgriff und klappen Sie den Deckel vorsichtig ganz nach hinten zurück. Der Deckel liegt dann hinter der Bodenplatte des Grills auf der Arbeitsfläche auf.

Hinweis: Achten Sie beim Aufklappen unbedingt darauf, dass Sie den Deckel nur am Griff anfassen. Die Deckelhaube wird während des Betriebs sehr heiß.

WARNUNG! Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf.

Hinweis: Die Aufklappvorrichtung schnappt automatisch zurück, wenn Sie den Deckel wieder schließen.

6. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Grillflächen. Sie können beide Grillflächen verwenden. Die richtigen Grillzeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten oder den entsprechenden Hinweisen im Abschnitt ›Tipps für beste Ergebnisse‹.

ACHTUNG! Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.

7. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Nahrungsmittel zu wenden oder vom Grill herunterzunehmen.

Hinweis: Verwenden Sie zur Überwachung der Vorheizzeit oder Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: ›Die Zeitschaltuhr verwenden‹). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.

Mit geschlossenem Deckel arbeiten

1. Nehmen Sie den Grill in Betrieb (siehe: ›Verwendung‹) und warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist (die rote Netzkontrolllampe verlischt).

Die erforderlichen Temperaturen und Garzeiten hängen von Größe, Dicke und Art der Nahrungsmittel sowie von der gewünschten Konsistenz ab (siehe: ›Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen‹).

WARNUNG! Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf und achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht nach hinten kippt.

2. Warten Sie bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und die rote Netzkontrolllampe verlischt. Öffnen Sie dann den Deckel. Fassen Sie dazu den Deckel nur am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig in die senkrechte Position auf. Der Deckel bleibt in dieser Position stehen.

3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Grillflächen. Die richtigen Grillzeiten entnehmen Sie bitte den Rezepten oder den entsprechenden Hinweisen in Abschnitt ›Tipps für beste Ergebnisse‹.

ACHTUNG! Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.

4. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Nahrungsmittel zu wenden oder vom Grill herunterzunehmen.

Hinweis: Verwenden Sie für die Vorheizdauer oder die Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: ›Die Zeitschaltuhr verwenden‹). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.

5. Schließen Sie den Deckel. Fassen Sie den Deckel dazu nur am Griff oder Schwenkhebel an.

Der Deckel ist an schwenkbaren Metallbügeln aufgehängt und kann für Grillgut mit einer Dicke bis zu etwa 8 cm eingestellt werden. Schieben Sie dazu die Höhenverstellung am rechten Metallbügel des Griffs ohne Gewaltanwendung in die richtige Position (siehe: ›Höhenverstellung‹).

Besonders bei weichen Nahrungsmitteln sollte der Deckel nur leicht und ohne starken Druck aufliegen. Verwenden Sie den Schwenkhebel, um die Neigung des Deckels richtig einzustellen.

6. Wenn die Nahrungsmittel gar sind oder gewendet werden sollen, dann klappen Sie den Deckel dazu vorsichtig so weit nach oben bis er in der geöffneten Position stehen bleibt.

Garen Sie die Nahrungsmittel bis zur gewünschten Konsistenz und kontrollieren Sie den Garvorgang nach einigen Minuten.

Die Garzeit hängt ab von Beschaffenheit und Dicke der zubereiteten Nahrungsmittel sowie von persönlichen Vorlieben.

Sie können die fertigen Nahrungsmittel mit einem Pfannenheber oder einer Grillzange aus Kunststoff oder Holz entnehmen und sofort neues Grillgut auflegen.

Sandwiches zubereiten

Hinweis: Verwenden Sie für die Vorheizdauer oder die Grillzeit nach Wunsch die Zeitschaltuhr (siehe: ›Die Zeitschaltuhr verwenden‹). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, dann ertönt eine Glocke. Die Uhr dient lediglich als Erinnerung; die Heizung des Grills wird durch die Uhr nicht beeinflusst.

1. Machen Sie den Grill betriebsbereit, wie im Abschnitt (Verwendung) beschrieben. Stellen Sie dazu den Temperaturregler auf die Position SANDWICH und warten Sie bis der Grill vorgeheizt ist (die rote Netzkontrolllampe verlischt).

2. Vergewissern Sie sich, dass der Kippregler auf Position FLAT (waagerecht) gestellt ist.

3. Bereiten Sie während der Vorheizzeit die Sandwiches vor.

WARNUNG! Beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Grills liegen. Fassen Sie den Deckel des heißen Grills zum Öffnen immer nur am Griff an. Klappen Sie den Deckel vorsichtig auf und achten Sie dabei darauf, dass das Gerät nicht nach hinten kippt.

4. Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die untere Grillfläche. Die Sandwiches sollten möglichst weit hinten auf der Grillfläche liegen.

5. Senken Sie den Deckel vorsichtig über die Nahrungsmittel.

Mit dem grauen Schwenkhebel rechts vorn am Deckel können Sie den Deckel so neigen, dass die Grillfläche des Deckels möglichst gleichmäßig über den Nahrungsmitteln liegt, und mit der Höhenverstellung stellen Sie die richtige Höhe ein. Siehe: Höhenverstellung. Der Deckel sollte die Sandwiches leicht berühren aber nicht zerdrücken.

6. Die Sandwiches sollten nach etwa 5 bis 8 Minuten gar sein. Die genauen Garzeiten hängen von Dicke, Art und Beschaffenheit der Auflagen und Brotscheiben sowie von Ihren persönlichen Vorlieben ab.

7. Fassen Sie den Deckel am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig nach oben, bis der Deckel in der senkrechten Position stehen bleibt.

ACHTUNG! Niemals auf den Grillflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen.

8. Nehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Grillbesteck oder Pfannenheber aus Holz oder Kunststoff von der Grillfläche. Danach können Sie sofort weitere Nahrungsmittel auflegen.

Nach der Arbeit

WARNUNG! Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Der Grill ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiß. Wenn kleine Kinder in der Nähe sind, dann lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, so lange der Grill noch heiß ist.

1. Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie den Grill längere Zeit nicht mehr brauchen.

2. Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie dann den Grill, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Grill antrocknen.

Tipps für beste Ergebnisse

Folgende Fleischsorten eignen sich besonders gut für das Grillen:

Empfohlene Fleischsorten:

Rind	Roastbeef, Rumpsteak, Entrecote, Filet
Lamm	Beinscheiben, Hüftsteak, Filet, Lende, Kotelett, Gulasch
Schwein	Schmetterlingssteaks, Spare Ribs, Hüftsteaks, Filet, Gulasch

• Sie können auch festere Stücke, wie Rinderschulter, Lammschulter oder Nackensteaks verwenden. Damit dieses Fleisch zart wird, sollten sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher.

• Fleisch darf vor dem Grillen nicht gesalzen werden. Das Salz zieht den Bratensaft aus dem Fleisch, wodurch das Fleisch zäh und trocken werden kann.

• Wenn Sie das Fleisch in Marinade eingelegt haben oder bratfertig mariniertes Fleisch vom Schlachter verwenden, dann gießen Sie die Marinade ab. Tupfen Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen. Einige Marinaden enthalten viel Zucker, der eventuell auf der Grillfläche verkohlt.

• Garen Sie das Fleisch nicht zu lange. Auch Schweinefleisch gelingt besser, wenn es innen noch leicht rosig und saftig bleibt.

• Stechen Sie nicht mit der Gabel in das Fleisch und schneiden Sie es während der Zubereitung nicht unnötig an. Dadurch läuft der Bratensaft heraus und das Fleisch wird zäh und trocken. Verwenden Sie am besten eine Grillzange.

• Fisch heben Sie am besten mit einem Pfannenheber aus Kunststoff vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.

• Wenn Sie vorgegarte Würste verwenden, dann müssen Sie die Würste eventuell vor dem Grillen gar nicht oder nur wenig anstechen.

• Vermeiden Sie es, Fleischstücke mit dicken Knochen zu grillen (Beispiel: T-Bone Steaks). Lösen Sie den Knochen vor der Zubereitung heraus.

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen. Prüfen Sie die Nahrungsmittel eventuell während des Garvorgangs, um die gewünschte Beschaffenheit zu erreichen.

- Stellen Sie zum Aufwärmen oder für Sandwich eine niedrige Temperatur (SANDWICH) ein.
- Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln.
- Hohe Temperaturen (SEAR) sind für Fleisch und Geflügel geeignet.

Hinweis: Die hier angegebenen Zeiten wurden für das Grillen mit geschlossenem Deckel ermittelt, wobei der Deckel leicht auf den Nahrungsmitteln aufliegt.

Grillgut	**Garzeit**	**Temperatur**
Rind, Lendenstück	1-2 Min. (roh, blutig) 3-4 Min. (medium) 5-6 Min. (gut durch)	hoch
Rind, Minutensteak	1-2 Min.	hoch
Rind, Hamburger Pasteten	4-6 Min.	niedrig
Schwein, verschiedene Stücke	4-6 Min.	hoch
Lamm, Lendenstück	3-4 Min.	hoch
Lamm, Schnitzel, Beinscheiben	4 Min.	hoch
Hähnchenbrust	6 Min. durchbraten	hoch
Hähnchenschenkel	4-5 Min.	hoch
Wurst	3-7 Min. abhängig von der Dicke	hoch
Sandwich oder Foccacia	3-5 Min. goldbraune Kruste	niedrig
Gemüse, 1 cm dick (z. B. Aubergine, Zucchini, Süßkartoffel)	3-5 Min.	mittel
Fisch	2-5 Min.	mittel

Grillgut	Garzeit	Temperatur
Tintenfisch	3 Min.	mittel
Garnelen	2 Min.	mittel
Muscheln	1 Min.	mittel

Tipps für die Zubereitung von Sandwiches

• **Brotsorten:** Sie können die meisten Brotarten verwenden (Weißbort, Schrotbrot, Vollkornbrot, Rosinenbrot, usw.). Die Sandwich-Presse ist ebenso für die Zubereitung von Foccacia, Baguette und Brötchen geeignet. Rosinenbrote, Brioche und anderes süßes Backwerk mit hohem Zuckergehalt wird schneller braun.

• **Füllungen:** Bevorzugen Sie Früchte aus Dosen an Stelle von frischen Früchten, da frisches Obst eventuell beim Erhitzen sehr viel Saft verliert. Seien Sie vorsichtig beim Verzehr von Sandwiches mit Käse und/oder Tomaten oder Marmelade. Diese Füllungen können die Hitze speichern. Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie diese Sandwiches zu hastig essen.

• **Brote toasten:** Durch das einzigartige flache Design des Grills ist das Gerät ideal zum Toasten von einfachen Brotscheiben ohne Füllungen oder Belag geeignet. Probieren Sie Türkische Brote mit Marmelade an Stelle von den üblichen Broten zum Frühstück.

• **Fettfreie Snacks:** Durch die Antihaftbeschichtung auf den Grillplatten brauchen Sie keine Butter oder Margarine für die Außenseiten Ihrer getoasteten Snacks.

Den Garzustand von Steaks prüfen

Es ist eine Kunst, zu bestimmen, ob Ihr Steak, Lammfleisch oder Kotelett die richtige Garstufe erreicht hat: blutig, medium roh, medium, medium durch oder gut durch. Mit den folgenden Hinweisen und Tipps werden Sie diese Aufgabe jedoch einfach meistern.

Blutig: Garen Sie das Steak nur ein paar Minuten auf jeder Seite; abhängig von der Dicke. Drehen Sie das Steak nur einmal um. Das Steak fühlt sich sehr weich an, wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange darauf drücken. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 55-60 °C an.

Medium roh: Garen Sie auf jeder Seite bis sich gerade die ersten Spuren von Fleischsaft auf der Oberfläche zeigen. Drehen Sie das Fleisch nur einmal um. Wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange auf das Fleisch drücken, fühlt es sich weich an. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 60-65 °C an.

Medium: Garen Sie das Steak bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Drehen Sie das Fleisch dann einmal um und garen Sie die andere Seite ebenso. Das Steak ist medium, wenn es sich elastisch anfühlt, wenn Sie mit der Rückseite der Grillzange darauf drücken. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 65-70 °C an.

Medium durch: Garen Sie das Steak auf jeder Seite bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Reduzieren Sie dann die Hitze etwas und garen Sie das Steak weiter, bis es sich beim Drücken mit der Grillzange fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 70-75 °C an.

Gut durch: Garen Sie das Steak auf jeder Seite bis sich Bratensaft auf der Oberfläche sammelt. Reduzieren Sie dann die Hitze etwas und garen Sie das Steak weiter, bis es sich beim Drücken mit der Grillzange sehr fest anfühlt. Ein Fleischthermometer zeigt eine Kerntemperatur von 75-85 °C an.

Pflege und Reinigung

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR
Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist!
Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis die Grillflächen abgekühlt sind (mindestens 40 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen, Bauteile abnehmen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen, solange Fett und Bratensaft in der Tropfschale noch heiß sind,** um Verbrühungen und Schäden durch heißes Fett zu verhindern.

ACHTUNG: Denken Sie daran, dass besonders von der Tropfschale und den Grillplatten Fett und Bratensaft herunter tropfen könnten, wenn Sie die Tropfschale abnehmen. Halten Sie empfindliche Gegenstände fern. Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeits-empfindlichen Oberflächen ab.

ACHTUNG: Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Geräts verwenden. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen. **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

Hinweis: Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Grill eintrocknen und verkohlen.

Das Gerät reinigen

1. Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

3. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel von der Grillfläche. Schieben Sie die Rückstände von der Grillfläche herunter in die Tropfschale.

4. Ziehen Sie die Tropfschale vorsichtig nach vorn vom Gerät ab. Die Tropfschale ist am Gerät eingerastet und sitzt besonders bei neuen Geräten etwas fester. Achten Sie beim Abziehen darauf, dass keine Bratensaftreste herausspritzen.

Hinweis: Gießen Sie den überschüssigen Bratensaft in ein dicht schließendes Gefäß und entsorgen Sie das Gefäß im Hausmüll. Gießen Sie Bratensaft und Fett **NICHT** in den Ausguss.

5.Gießen Sie den Bratensaft aus der Tropfschale und spülen Sie die Tropfschale danach im Spülbecken in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie auch hierfür keine scharfen Reiniger oder Scheuerhilfen. Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.Nur die Fettauffangschale ist Spülmaschinen geeignet.

WICHTIG: Halten Sie den Deckel während der Reinigung der Grillflächen fest, damit die Scharniere nicht beschädigt werden und das Gerät nicht umkippt.

6.Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Grillflächen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Grillflächen verwenden. Die Außenseiten des Geräts können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen.

7.Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.

8.Trocknen Sie alle Teile des Geräts (auch die Tropfschale) nach der Reinigung gut ab.

Aufbewahrung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, Schalten Sie den Grill am Ein/Aus-Schalter aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gerät stattdessen immer am Gehäuse an beiden Seiten oder am Griff, um Schäden zu vermeiden. Stellen Sie aber die Höhenverstellung des Deckels immer zuerst auf die Position LOCK und vergewissern Sie sich, dass der Deckel fest verriegelt ist, bevor Sie das Gerät am Griff anheben.
Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

1. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt Reinigung.

2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Grillfläche liegen.

3. Stecken Sie die ausgeleerte und gereinigte Tropfschale vorn am Gerät ein.

4. Halten Sie den Deckel des Geräts am Griff fest und schieben Sie die Höhenverstellung in die

Position OPEN. Schließen Sie den Deckel dann ganz und schieben Sie die Höhenverstellung ohne Gewaltanwendung in die Position LOCK, um den Deckel zu verriegeln.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Griff des Deckels anheben, wenn der Deckel entriegelt ist. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel und vergewissern Sie sich, dass der Deckel sich nicht mehr öffnen lässt, bevor Sie das Gerät am Griff des Deckels anheben.

5. Heben Sie das Gerät am Griff an und wickeln Sie das Netzkabel locker um den Kabelhalter am Boden des Geräts, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen.
Danach können Sie das Gerät problemlos am Griff tragen. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf. Sie können das Gerät dazu aufrecht stellen.

Entsorgungshinweise

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde.Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen.Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden.Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Rezeptideen

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen: Stellen Sie zum Auftauen oder Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln. Hohe Temperaturen sind für Fleisch und Geflügel ge-eignet.

Australien-Burger

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Rinderhack
1 Tasse Paniermehl oder frisch geraspeltes Brot
1 kleine fein gehackte Zwiebel
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
1 leicht schaumig geschlagenes Ei

Zum Kochen und Servieren:

4 Scheiben magerer Schinken
4 Brötchen für Hamburger oder Mehrkorn-Brötchen
250-g-Glas rote Bete, abgetropft und in Scheiben geschnitten
2 reife, feste Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
Etwas Tomatenpüree oder Tomatensoße
4 Cheddar-Käsescheiben
¼ Eisbergsalat-Herz, in Streifen geschnitten

Zubereitung

1. Mischen Sie Hack, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Ei in einer großen Schüssel gut durch und formen Sie 4 Pastetchen.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit. Stellen Sie die Höhenverstellung des Deckels dazu passend ein, so dass die Pastetchen nicht zerdrückt werden.
4. Nehmen Sie die Pastetchen vom Grill und legen Sie den Schinken für 2 Minuten darauf.
5. Halbieren Sie die Brötchen und streichen Sie etwas Butter darauf. Legen Sie die Pastetchen auf die unteren Hälften. Legen Sie Schinken, rote Bete und Tomaten darüber.Träufeln Sie etwas Tomatensoße darauf und legen Sie dann Käse und Salat darüber. Decken Sie mit den oberen Hälften der Brötchen ab und servieren Sie sofort.

Teriyaki-Hähnchenfilets

Für 4 Personen

Zutaten

4 bratfertige Hähnchenbrustfilets (ohne Haut), längs halbiert
2 Esslöffel Sojasoße
2 Teelöffel Honig
2 Teelöffel Sake

Zum Servieren:

Zitronenfilets
gedämpfter Reis
Grüner Salat

Zubereitung

1. Mischen Sie Sojasoße, Honig und Sake.
2. Legen Sie das Fleisch in eine große Schüssel und gießen Sie die Marinade darüber. Stellen Sie die abgedeckte Schüssel etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten bis klarer Bratensaft austritt.
5. Nehmen Sie das Fleisch vom Grill, decken Sie es mit Folie ab und lassen Sie es etwa 5 Minuten ziehen.
6. Servieren Sie das Fleisch auf einem Reisbett und garnieren Sie mit den Zitronenfilets. Reichen Sie den Salat dazu.

Oregano-Lamm-Schaschlik

Für 4 Personen

Zutaten

500 g mageres Lammfleisch ohne Knochen, in 3 cm große Würfel geschnitten
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel fein gehackte Oregano-Blätter
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
frisch gemahlener Pfeffer
Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Grüner Salat (Kopfsalat oder Eisbergsalat)
schwarze Oliven
Feta
4 aufgebackene Vollkorn-Brötchen

Zubereitung

1. Mischen Sie Öl, Zitronensaft und Knoblauch in einer großen Schüssel.
2. Legen Sie das Fleisch dazu und stellen Sie die abgedeckte Schüssel 30 Minuten in den Kühlschrank.
3. Stecken Sie das Fleisch auf 4 feuchte Holzspieße. Streuen Sie reichlich Pfeffer darüber und legen Sie die Spieße auf den Grill.
4. Garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Servieren Sie mit den knusprig aufgebackenen Brötchen und einem griechischen Salat aus Salatblättern, schwarzen Oliven und zerkrümeltem Feta.

Baby-Tintenfische mit Chili und Knoblauch

Für 4 Personen

Zutaten

750 g gewaschene Baby-Tintenfische
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel süße Chili-Soße nach thailändischer Art
Saft und Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
½ Teelöffel Pfeffer

Zum Servieren:

Limonenfilets
Koriandersprossen,
Leicht gedämpfte Fadennudeln

Zubereitung

1. Mischen Sie Tintenfische, Öl, Chili-Soße, Limonenschale, Saft, Pfeffer und Knoblauch gut durch.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie die Tintenfische auf den vorgeheizten Grill und garen Sie die Tintenfische bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
4. Füllen Sie die Nudeln in eine große Schüssel, legen Sie die Tintenfische darauf und garnieren Sie mit den Limonenfilets und Koriandersprossen.

Marinierte Steaks nach New Yorker Art

Für 4 Personen

Zutaten

4 Steaks, nach New Yorker Art geschnitten (3 cm dick)
1 Tasse Rotwein
2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Dijon-Senf
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen

Zum Servieren:

Kartoffelpüree
Knackiger grüner Salat

Zubereitung

1. Mischen Sie Wein, Öl, Senf und Knoblauch in einem Schraubdeckelglas oder Shaker und schütteln Sie kräftig.
2. Legen Sie das Fleisch auf einen flachen Teller (NICHT aus Kunststoff oder Aluminium!) und gießen Sie die Marinade darüber. Lassen Sie den abgedeckten Teller 30 bis 60 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
3. Lassen Sie das Fleisch abtropfen und gießen Sie die Marinade weg.
4. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.

5. Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
6. Servieren Sie mit Kartoffelpüree und knackigem Salat.

Seelachs in Wermut-Pfefferkruste

Für 4 Personen

Zutaten

4 x 180 g Atlantik-Lachs-Steaks
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel fein gehackte und getrocknete Tarragon- oder Wermut-Blätter
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Limonen- oder Zitronenfilets

Zum Servieren:

dünne Pommes Frites oder gedämpfte Baby-Kartoffeln

Zubereitung

1. Mischen Sie Öl, Tarragon- oder Wermutblätter und reichlich grob gemahlenem Pfeffer und streichen Sie den Lachs auf beiden Seiten damit ein.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie den Fisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie ihn bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten oder bis der Fisch außen goldbraun und innen rosig ist. Nach Geschmack können Sie die Garzeit auch etwas erhöhen.
4. Servieren Sie mit den Pommes Frites und garnieren Sie mit Zitronenfilet

Lammsteaks in Rotwein mit Rosmarin

Für 8 Personen

Zutaten

8 Lammsteaks, etwa 125 g pro Stück
2 Esslöffel Rosmarinblätter
1/3 Tasse Rotwein
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 Teelöffel zerdrückter Knoblauch

Zum Servieren:

Gedämpfte grüne Bohnen

Zubereitung

1. Legen Sie die Steaks in eine flache Schüssel.
2. Mischen Sie Rosmarin, Wein, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie diese Marinade über die Steaks. Marinieren Sie die Steaks darin für mindestens 20 Minuten.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie die Steaks auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Servieren Sie sofort mit den gedämpften Bohnen.

Grüne Curry-Lammkoteletts nach Thailänder Art

Für 4 Personen

Zutaten

1 Esslöffel Thailändische grüne Curry-Paste
3 Esslöffel Kokosnuss-Creme
1 Esslöffel gehackter Koriander
12 Lammkoteletts, bratfertig geschnitten

Zum Servieren:

Gedämpfter Reis und grüner Salat

Zubereitung

1. Mischen Sie Curry-Paste, Kokosnuss-Creme und Koriander und verteilen Sie die Mischung mit dem Löffel über dem Fleisch. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten ziehen.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
4. Servieren Sie mit gedämpftem Reis und grünem Salat.

Chili-Rindersalat mit Cashewnüssen

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Rumpsteak oder Filetsteak
3 milde rote Chilischoten, klein gehackt
2 Esslöffel Sojasoße
1 Teelöffel zerstoßener Ingwer
1/2 Teelöffel zerdrückter Knoblauch
Grüner Salat

Zum Servieren:

1/2 Tasse gehackte Cashewnüsse
Sojasoße

Zubereitung

1. Schneiden Sie die Steaks in dünne Streifen und geben Sie Chili, Sojasoße, Ingwer und Knoblauch dazu. Marinieren Sie mindestens 20 Minuten lang.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Verteilen Sie den Salat auf eigenen Salattellern.
4. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die glatte Grillfläche und grillen Sie das Fleisch auf allen Seiten etwa 1 bis 2 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Verteilen Sie das Fleisch auf dem Salat und streuen Sie gehackte Cashewnüsse darüber. Verteilen Sie etwas Sojasoße auf den Tellern.

Gegrillter Baby Bok Choy mit Austernsoße

Zutaten

4 Baby Bok Choy (etwa 50g pro Stück)
2 Esslöffel Sojasoße
1 Esslöffel Austernsoße
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel brauner Zucker

Zubereitung

1. Entfernen Sie die äußeren Blätter und halbieren die Bok Choy. Waschen Sie die Hälften gut ab.
2. Heizen Sie den Grill auf mittlerer Stufe vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um.
4. Legen Sie die Bok-Choy-Hälften mit der geschnittenen Seite nach unten auf die glatte Grillfläche und grillen Sie etwa 2 Minuten bis die Bok-Choy-Hälften weich sind. Nehmen Sie die Bok Choy vom Grill.
5. Mischen Sie Austernsoße, Sojasoße, Zitronensaft und Zucker und tropfen Sie diese Soße über die gegrillten Bok-Choy-Hälften.

Zitrone-Honig-Hähnchenspieße

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Hähnchenbrustfilet
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Honig
2 Teelöffel Sesamkörner
1 Teelöffel gehackter Ingwer
8 Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Gedämpfter Basmati-Reis
Gedämpftes grünes Gemüse

Zubereitung

1. Schneiden Sie das Fleisch in dünne Streifen und spießen Sie das Fleisch auf 8 Holzspieße.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie die Fleischspieße auf die untere Grillfläche und senken Sie den Deckel des Grills darüber. Garen Sie etwa 3 Minuten oder bis das Fleisch gut durchgebraten ist.
4. Mischen Sie inzwischen Zitronensaft, Honig, Sesamkörner und Ingwer.
5. Servieren Sie die Fleischspieße auf gedämpftem Basmati-Reis und verteilen Sie die Zitronen-Ingwer-Soße darüber. Servieren Sie dazu das gedämpfte grüne Gemüse.

Gegrilltes Hähnchen mit Zitronenthymian

Für 4 Personen

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
2 Esslöffel Zitronenthymian-Blätter
1 Teelöffel geriebene ungespritzte Zitronenschale
2 Esslöffel Zitronensaft
Zerstoßener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:

Zitronenscheiben
Knackiger grüner Salat

Zubereitung

1. Legen Sie das Fleisch in eine große flache Schüssel. Mischen Sie Öl, Knoblauch, Thymianblätter, Zitronenschale, Zitronensaft und Pfeffer gut durch. Gießen Sie diese Marinade über das Fleisch und marinieren Sie das Fleisch 15 Minuten.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
4. Schneiden Sie das Fleisch diagonal in Scheiben und servieren Sie mit Zitronenscheiben und grünem Salat.

In Zitronen-Soja-Soße marinierter Lachs

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

300 g Lachsfilet, ohne Haut
2 Esslöffel Sojasoße
1 Teelöffel Wasabi-Paste
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Teelöffel Sesamöl

Zum Servieren:

Eingelegter Ingwer
Kurz angebratener Spinat

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Lachs in 1 cm dicke Scheiben.
2. Mischen Sie Sojasoße, Wasabi-Paste, Zitronensaft und Sesamöl. Gießen Sie diese Marinade über den Lachs und lassen Sie den Lachs 20 Minuten darin ziehen.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie den Lachs auf die ebene Grillfläche und grillen Sie den Lachs auf beiden Seiten jeweils etwa 20 bis 30 Sekunden lang an.
5. Servieren Sie den Lachs mit Spinat und Ingwer.

Heiße Ingwer-Garnelen

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg grüne Königsgarnelen, ohne Schalen, mit ganzen Schwänzen
1 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
¼ Tasse Sojasoße
¼ Tasse trockener Weißwein
1 Esslöffel fein gehackter Ingwer
350 ml süße Chilisoße (Thai-Soße)
Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Gedämpfter Jasminreis
Kurz angebratener Chinesischer Broccoli

Zubereitung

1. Spießen Sie die Garnelen auf die Holzspieße: Jeweils etwa 4 Garnelen auf einen Spieß.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Mischen Sie Knoblauch, Sojasoße, Weißwein, Ingwer und Chili-Soße gut durch und gießen Sie diese Marinade über die Spieße.
4. Legen Sie die Spieße auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel darüber.

Garen Sie die Garnelen etwa 1 Minute, bis die Garnelen rosa und weich sind.
5. Servieren Sie mit dem gedämpften Reis und Broccoli.

Bagel mit geräuchertem Lachs und Kapern

Für 4 Personen

Zutaten

4 Bagels, halbiert
4 Esslöffel Frischkäse
8 Scheiben geräucherter Lachs
6 Schalotten, geschält und in Längsrichtung in dünne Scheiben geschnitten
1 Esslöffel Kapern, abgetropft und gehackt
1 Zitrone
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Streichen Sie den Frischkäse auf die Böden der Bagels.
2. Legen Sie den Lachs darüber und verteilen Sie die Schalotten auf die vier Bagels. Streuen Sie die gehackten Kapern darüber und tropfen Sie den Zitronensaft darauf. Würzen Sie mit Pfeffer und legen Sie die obere Hälfte der Bagels darüber.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Legen Sie die vorbereiteten Bagels auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung entsprechend ein.
5. Toasten Sie die Bagels etwa 1½ Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
6. Nehmen Sie die Bagels vom Grill und servieren Sie sofort.

Bagel mit geräucherter Pute, Preiselbeeren und Camembert

Für 4 Personen

Zutaten

4 Bagels, halbiert
Butter oder Margarine
4 Scheiben geräucherte Putenbrust, halbiert
3 Esslöffel Preiselbeersoße
1 Tasse Soja-Sprossen
1 kleiner Camembert, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung

1. Bestreichen Sie die Bagels dünn mit Butter oder Margarine. Verteilen Sie die Putenbrustscheiben darauf und streichen Sie die Preiselbeersoße darüber. Streuen Sie die Soja-Sprossen darüber und verteilen Sie die Camembert-Scheiben darauf. Decken Sie das Ganze mit den restlichen Putenbrustscheiben ab.
2. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
3. Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung passend ein.
4. Toasten Sie die Sandwiches etwa 1½ Minute bis zur gewünschten Beschaffenheit.
5. Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill und servieren Sie sofort.

Schinken mit grobem Senf und Vollkornbrot

Für 4 Personen

Zutaten

8 Scheiben grobes vorgeschnittenes Vollkornbrot
Butter oder Margarine
4 Scheiben Schinken
3 Esslöffel grober Senf
1 Avocado, geschält und in dünne Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt
1 Strauchtomate, in Scheiben geschnitten
6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat, grob gerupft

Zubereitung

1. Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.
2. Legen Sie den Schinken auf eine Hälfte der Brotscheiben und streichen Sie den Senf darüber. Legen Sie die Avocado-Scheiben darüber, dann die Tomaten und am Ende die Salatblätter. Decken Sie die übrigen Brotscheiben darüber.

3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Legen Sie die Sandwiches auf den Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Sandwiches, bis die Brotscheiben goldbraun sind.
5. Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill, halbieren Sie die Sandwiches und servieren Sie sofort.

Geräuchertes Hähnchen mit Basilikum und frischer Mango

Für 4 Personen

Zutaten

8 Scheiben grobkörniges Vollkornbrot, vorgeschnitten
Butter oder Margarine
250 g geräuchertes Hähnchenfleisch in Scheiben geschnitten
(oder knusprig gegrilltes Hähnchen)
1 mittelgroße reife Mango, geschält und in Scheiben geschnitten
3 bis 4 Esslöffel Vollei-Majonäse
1 ½ Tasse Basilikumblätter, grob gezupft
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.
2. Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf der Hälfte der Brotscheiben und legen Sie die Mangoscheiben darüber.
3. Verteilen Sie die Majonäse mit dem Löffel über der Mango und streuen Sie die Basilikumblätter darüber. Würzen Sie mit Pfeffer.
4. Decken Sie die Sandwiches mit den übrigen Brotscheiben ab.
5. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
6. Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Sandwiches goldbraun.
7. Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill, schneiden Sie die Sandwiches jeweils in zwei Hälften und servieren Sie sofort.

Lavosh-Röllchen mit Garnelen, Limonen und Majonäse

Für 4 Personen

Zutaten

4 Scheiben Lavosh-Brot
6 Esslöffel Majonäse
500 g mittelgroße Königsgarnelen, ohne Schalen, und grob zerteilt
1 Körbchen Alfalfa-Sprossen
6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat, in Streifen geschnitten
Saft einer Zitrone
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Legen Sie die Lavosh-Brotscheiben flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brotes.
2. Verteilen Sie die Garnelen auf den Broten und legen Sie die Sprossen und den Salat darüber. Verteilen Sie den Zitronensaft darauf und würzen Sie mit Pfeffer.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).
5. Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.
6. Nehmen Sie die Röllchen vom Grill, schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.

Geröstete Hähnchen-Röllchen mit halb getrockneten Tomaten und Rukola

Für 4 Personen

Zutaten

4 Scheiben Pita-Brote
6 Esslöffel Majonäse
250 g in Scheiben geschnittenes oder gewürfeltes knusprig gegrilltes Hähnchenfleisch
1 Tasse halbgetrocknete Tomaten, in kleine Würfel geschnitten

1 Bund Rukola-Blätter, grob gezupft
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung

1. Legen Sie die Pita-Brote flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brots.
2. Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf die Pita-Brote und legen Sie die Tomaten und die Rauke-Blätter darüber. Würzen Sie gut mit Pfeffer und Salz.
3. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
4. Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).
5. Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.
6. Nehmen Sie die Röllchen vom Grill und servieren Sie im Ganzen oder schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.

Pastrami auf Türkisch mit Senfmajonäse

Für 6 Personen

Zutaten

1 Türkisches Brot, in 6 gleiche Stücke geschnitten
Butter oder Margarine
18 Scheiben Pastrami (pikant geräucherte Rinderschulter)
6 Esslöffel Senf-Majonäse
2 reife Strauchtomaten, in Scheiben geschnitten
2 Tassen Baby-Spinatblätter
12 Scheiben Schweizer Käse
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.
2. Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.
3. Verteilen Sie die Pastrami-Scheiben auf den Broten und streichen Sie die Senf-Majonäse darüber.
4. Legen Sie die Tomatenscheiben und die Spinatblätter darüber. Verteilen Sie den Käse auf den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.
5. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
6. Legen Sie die vorbereiteten Brote auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Brote leicht goldbraun bis der Käse geschmolzen ist.

Türkisches Brot mit Salami, Bocconcini und Pesto

Für 6 Personen

Zutaten

1 Türkisches Brot in 6 gleiche Teile zerteilt
Butter oder Margarine
18 Scheiben italienische oder spanische Salami
6 Bocconcini, in Scheiben geschnitten
1 Körbchen Cherry-Tomaten, halbiert
1 Tasse Pesto

Zubereitung

1. Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.
2. Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.
3. Verteilen Sie die Salami, dann die Bocconcini und die Cherry-Tomaten auf den Broten.
4. Verteilen Sie den Pesto über den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.
5. Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
6. Legen Sie die vorbereiteten Brote auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Brote leicht goldbraun.